44e Année. — N° 32 7 Aout 1927.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully.......... .. Chronique. — La grêve des « cotes » ; — Vignes et pommiers ; — Le tarif douanier et l'Agriculture ; — Marché français des blés ; — La situation des vignobles.... 125

A. Blanc .... Le drainage en galeries.. 129

H. Cottier.............. Les sous-produits de la vigne dans l'alimentation du bétail 133

O. Duret................ Supplément d'informations sur la mayorquine 138

Bourdiol-Humbert...... Le Problème du blé.................................. 139

Informations et communications de Sociétés agricoles. — Exposition de motoculture 143

Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

La Grève des « Cotes »

Plus de cotes officielles ou officieuses du cours des vins depuis une semaine. Les Commissions chargées de les établir se sont mises en grève, à Montpellier d'abord, puis à Béziers, à Carcassonne, à Pézenas, à Nîmes.....

On en connaît la raison : une attaque un peu vive du Bureau Montpelliérain de la C. G. V. contre la Commission de la Chambre de Commerce de Montpellier.

Cela s'arrangera, il le faut espérer, et bientôt réapparaîtront les cotes officielles et officieuses que l'on s'est habitué à consulter.

Mais n'est-ce pas l'occasion de rappeler qu'il y aurait mieux à faire que d'échanger des « aménités » sans résultats ?

Chaque fois qu'il y a « crise » dans un sens ou dans l'autre, on voit renaître les critiques justifiées par la composition même des Commissions chargées d'établir les prix.

Depuis quarante ans au moins, nous avons à maintes reprises, dans ce journal, déploré que les Commissions officielles ne fussent

pas composées à la fois de viticulteurs et de négociants ; alors que l'on n'y rencontre que des négociants et des courtiers en vins (1).

C'est la loi. Le décret du 22 décembre 1866 dit, en effet.

Art. 5. — Dans les villes où il n'existe pas de courtiers inscrits, le cours des marchandises est constaté par des courtiers et négociants de la place, désignés chaque année par la Chambre de Commerce.

C'est là le cas de Nimes, Montpellier, Béziers..... où, au surplus, les Chambres de Commerce sont arrivées à faire sanctionner la désignation de leurs commissaires par les Préfets, que cette affaire ne concerne en aucune façon.

En 1912, sur une réclamation de M. Emmanuel Brousse, le Ministre du Commerce avait promis de soumettre la question à la Commission extraparlementaire instituée par arrêté du 22 septembre 1910 « en vue d'améliorer le fonctionnement des Bourses de commerce et d'assurer la régularité des opérations qui s'y effectuent. »

Mais, de cette promesse, nous n'avons plus eu de nouvelles.

Avant, et depuis cette époque, divers Congrès ont remis la question sur le tapis et ont émis des « vœux » conformes aux désirs des viticulteurs.

Des vœux !... Après quoi, on va prendre l'apéritif, en se réjouissant d'avoir, une fois de plus, sauvé la viticulture. Autant en emporte le vent !

On n'obtient de résultats, en ce bon pays de France, que par une action continue, inlassable et énergique. Saisira-t-on l'occasion qui nous est fournie par l'actuel conflit ?

Vignes et pommiers

Si la production des vins paraît devoir rester assez modeste, celle des cidres s'annonce sensiblement supérieure à la précédente.

Le pommier vient partout dans notre pays, exception faite pour la région de l'Olivier, et il semble que les plantations gagnent du terrain chaque année.

Le « cidre de Normandie » est célèbre de par le monde ; mais il n'y a pas que la Normandie qui produise des pommes.

---

(1) Voir notamment les n^os du *Progrès* des 3 décembre 1911 et 4 février 1912.

On a planté des pommiers et on fabrique du cidre même dans des départements très viticoles, comme le Loiret, la Loire-Inférieure, l'Indre-et-Loire, le Maine-et-Loire, l'Yonne, pour ne citer que les principaux.

Concurrence *intermittente* pour le vin, car, plus encore que la vigne, le pommier est capricieux, et les écarts de production d'une année à l'autre sont souvent énormes

D'après une enquête récente ouverte par le Syndicat général des cidres, la prochaine récolte est estimée entre 30 et 35 millions de quintaux de fruits à cidre et à poiré.

Ce n'est pas le cas cette année; mais une grosse récolte de pommes coïncidant avec une forte production de vin pourrait provoquer, demain ou après, une crise des prix. Et c'est encore pourquoi il importe de faire voter un *Statut de l'alcool sans fissure,* de façon à pouvoir utiliser, sous forme d'alcool, tous les excédents de production.

Le Tarif douanier et l'Agriculture

Le *Journal Officiel* du 29 juillet a promulgué la loi, récemment votée, autorisant le gouvernement à apporter certaines modifications au tarif douanier et précisant les conditions de leur mise en application.

En voici le texte :

Article premier. — Le gouvernement est autorisé, à titre exceptionnel et pendant une durée de trois mois, à apporter des modifications au tableau A annexé à la loi du 11 janvier 1892, modifié par les lois et décrets subséquents, dans la mesure où il sera nécessaire pour conclure d'urgence des accords commerciaux. Ces modifications ne pourront cependant affecter les objets d'alimentation et tous articles vestimentaires, à l'exception de la bonneterie.

Les nouveaux tarifs ne pourront être mis en vigueur à titre provisoire que conjointement avec les accords qui les motivent. Ils seront présentés à l'approbation des Chambres en même temps que ces accords, immédiatement si elles sont réunies, ou dès l'ouverture de la plus prochaine session. A défaut d'approbation, ces tarifs et accords cesseront leurs effets vingt-huit jours après la décision de rejet.

Art. 2. — Les prohibitions de sortie et les droits de sortie actuellement établis sur les animaux vivants (chevaux, bestiaux, volailles et pigeons, lapins), sur les produits et dépouilles d'animaux, sur les matières végétales, à l'exception du blé (froment, épeautre et méteil), du seigle, des bois et des bulbilles de narcisses, sont supprimés à dater de la promulgation de la présente loi.

Les animaux reproducteurs de race pure pourront être admis en franchise dans les conditions fixées par des arrêtés du ministre de l'Agriculture, et sous la réserve qu'ils soient destinés à des syndicats d'élevage.

Cette loi apporte quelques améliorations au régime dont souffre l'agriculture depuis 1914. Liberté *partielle* d'exportation, alors que l'Industrie jouit d'une liberté *complète*.

Et que nous réserve l'article premier ?

Marché français des Blés

Note du bulletin de l'Association générale des Producteurs de blé (30 juillet) :

Le temps pluvieux a continué amenant la verse presque complète des récoltes, pourtant le Nord semble avoir été quelque peu épargné par les pluies. La moisson menace de durer longtemps et on entrevoit qu'elle ne se terminera qu'à fin août.

La situation du marché français est restée difficile. On a fait des concessions en livrable et il y a eu un meilleur courant d'affaires. Les blés indigènes de la vieille recolte valent environ 2 fr. de moins que la semaine précédente. On commence à traiter des blés nouveaux dans le Centre à 158-160 fr. De tels prix sont insuffisants pour couvrir les cultivateurs des frais faits pour cette récolte particulièrement coûteuse et dont le rendement sera loin d'être celui que les apparences faisaient espérer, aussi tous nos efforts tendent-ils à obtenir du Ministre de l'Agriculture un premier relèvement du droit de douane. Notre Président, M. G. Remond, a fait la semaine dernière une démarche pressante dans ce sens auprès de M. le Ministre de l'agriculture. Ce serait le moment, pour le Gouvernement, de montrer aux producteurs qu'il se rend enfin compte des difficultés de la profession agricole et qu'il considère qu'ils ne peuvent être les victimes du retard apporté à la discussion et au vote du tarif douanier. Il nous avait promis de soutenir devant les Chambres le droit de 35 fr. pour cette récolte 1927, il importe que cette promesse soit réalisée.

Nous espérons qu'il comprendra quels sont les véritables intérêts du consommateur français.

La situation des vignobles

Elle est toujours médiocre, dans l'ensemble : mildiou, grêle, cochylis sévissent en de nombreuses régions.

Le Sud-Ouest est bien mal partagé. Exemple, la Dordogne, d'où nous recevons la lettre suivante :

« Dans ma lettre du 10 juillet dernier, au sujet des maladies des vignes, que vous publiez dans votre dernier numéro, je vous disais que si le mau-

vais temps continuait, la récolte serait fortement réduite. Or, depuis cette date, le mauvais temps s'est prolongé outre mesure et la situation s'est terriblement aggravée. Nombreuses sont les vignes dont la récolte est totalement perdue ou à peu près, malgré de nombreux traitements. Certains de nos paysans qui, habituellement, vendaient du vin, n'en feront pas leur provision. C'est un grand désastre. Le pauvre agriculteur qui, lui, travaille péniblement, en cette saison, 16 heures et quelquefois davantage par jour, voit ainsi le fruit de son travail anéanti, sans compter les dépenses qu'il a dû faire en sulfate de cuivre, soufre, etc... Et dire qu'il y a des gens, surtout parmi ceux ne travaillant que 8 heures, qui trouvent que l'agriculteur gagne trop.

Et le mal empire toujours. Quand s'arrêtera-t-il ?

Recevez, etc. ».

J. Foussard,
Maire de St-Sulpice-d'Eymet
Chevalier de la Légion d'honneur.

Les pronostics restent très incertains. Petite récolte moyenne, probablement à peine supérieure à celle de 1926. Mais rappelons-nous que toute évaluation est hypothétique tant que le vin n'est pas soutiré.

L. Degrully.

LE DRAINAGE EN GALERIES

L'assainissement des terrains humides est une amélioration foncière de tout premier ordre et qui donne à coup sûr d'importants bénéfices.

On peut la réaliser en creusant de distance en distance des fossés ouverts ou des tranchées couvertes, mais on obtient des résultats bien supérieurs par l'établissement d'un réseau de drainage en tuyaux de poterie. Les effets de l'opération sont beaucoup plus accentués, les frais d'entretien sont minimes et les délais d'amortissement très importants car un tel réseau a une longue durée.

Malheureusement, le prix des tuyaux de poterie est actuellement très élevé et comme la main-d'œuvre est également très chère, l'établissement d'un tel réseau de drainage entraîne l'engagement de dépenses devant lesquelles plus d'un agriculteur recule.

On a donc cherché un procédé de drainage moins coûteux et on se préoccupe actuellement en France d'appliquer une méthode déjà employée en Angleterre et en Hollande : *le drainage en galeries*, appelé aussi *drainage mécanique*, ou encore *drainage par charrue-taupe*.

L'idée est la suivante : on pratique dans le sous-sol, à l'aide d'un appareil agpelé *charrue-taupe*, des galeries qui remplacent les tuyaux de poterie. Cette charrue-taupe est, en principe, constituée par un age sur lequel est fixé un étançon qui porte à son extrémité inférieure une sorte d'obus. Lorsqu'on tire l'appareil, l'obus se déplace dans le sous-sol, écarte la terre et laisse derrière lui une galerie circulaire qui subsiste ainsi que cela est schématisé sur la figure 1.

Les parois de cette galerie sont fissurées par le passage de l'obus ; ils laissent donc pénétrer l'eau qui peut ainsi s'écouler, comme dans un tuyau.

Notons que l'étançon, qui doit fendre le sol, agit également à la façon d'un coutre, aussi l'a-t-on quelquefois ainsi désigné.

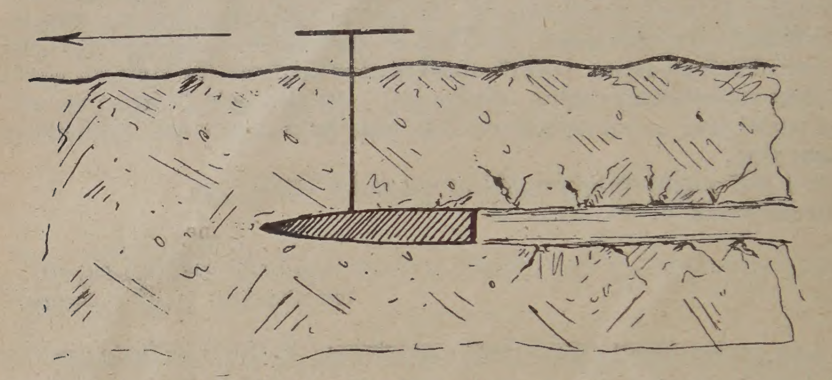


Fig. 1. — Principe du drainage en galeries

On trace ainsi des galeries parallèles qui ont de 5 à 6 centimètres de diamètre et qui sont les homologues des petits drains d'un réseau de drainage. Elles vont se jeter dans un collecteur qui peut être un fossé ouvert où, mieux, un collecteur en tuyaux de poterie.

Bien entendu, un tel système ne peut convenir que dans des terrains plastiques ; dans le sable, les galeries auraient une durée trop éphémère.

Par ailleurs, ces galeries sont obligatoirement placées peu profondément car l'effort de flexion auquel est soumis le coutre-étançon croît théoriquement comme le carré de la profondeur ; on serait donc vite amené à lui donner une très grande section ; de plus, l'effort de traction à développer serait tel, pour une grande profondeur, qu'il faudrait réaliser un appareil d'une grande robustesse et employer un moto-tracteur de grande puissance. L'opération reviendrait trop cher.

Toutefois, ces galeries devront être à une profondeur telle qu'elles ne soient pas détruites par le passage des instruments aratoires.

Comme contre-partie, si elles sont à une faible profondeur, il faudra les disposer à faible écartement.

Bien sûr, profondeur et écartement varieront avec les terrains ; toutefois, on peut admettre, comme moyens, une profondeur de 0 m. 50 à 0 m. 60, et un écartement de 4 à 5 mètres

Rappelons que la bonne profondeur, pour des tuyaux de poterie, oscille de 1 m. 25 à 1 m. 50, mais l'écartement varie généralement de 15 à 20 mètres.

Comme ces galeries sont parallèles au sol, leur tracé doit être judicieusement étudié pour qu'elles ne présentent point de contre-pentes. Dans des terrains à forte pente, ce ne serait point un inconvénient trop grand car l'eau s'écoulerait tout de même puisque la galerie est continue, mais il vaut mieux avoir une pente régulière.

On peut d'ailleurs réaliser des charrues permettant le réglage de la pente par modification de la profondeur de l'obus pendant le travail, mais cela complique considérablement la machine. Une solution simple consiste à prévoir un age d'une grande longueur reposant sur le sol et qui, de ce fait,

se déplace parallèlement à sa surface moyenne sans en épouser les petites dénivellations ; de la sorte, l'obus trace une galerie dont la pente est égale à la pente générale du terrain.

Il est bon de placer quelques tuyaux de poterie à l'extrémité de chaque galerie pour opérer dans de bonnes conditions la jonction avec le collecteur, qu'il soit constitué par des tuyaux de poterie de plus grand diamètre ou par un fossé ouvert.

A ce sujet, signalons qu'il est indispensable d'établir ce collecteur dès que la galerie est faite pour assurer l'écoulement de l'eau qu'elle recueille.

En procédant ainsi, il s'écoule tout d'abord des eaux boueuses, puis les eaux limpides apparaissent et la galerie reste en bon état ; si, au contraire, on n'établit pas le collecteur dès que la galerie est creusée, les boues s'accumulent dans la galerie et la bouchent.

On arrive par ce procédé à réaliser à bon compte une amélioration foncière très productive.

En effet, d'après une notice publiée par le Ministère anglais de l'Agriculture, on peut prévoir qu'avec un écartement de 3 m. 60 il faut de une heure et quart à deux heures pour drainer un hectare ; de sorte que l'on peut admettre

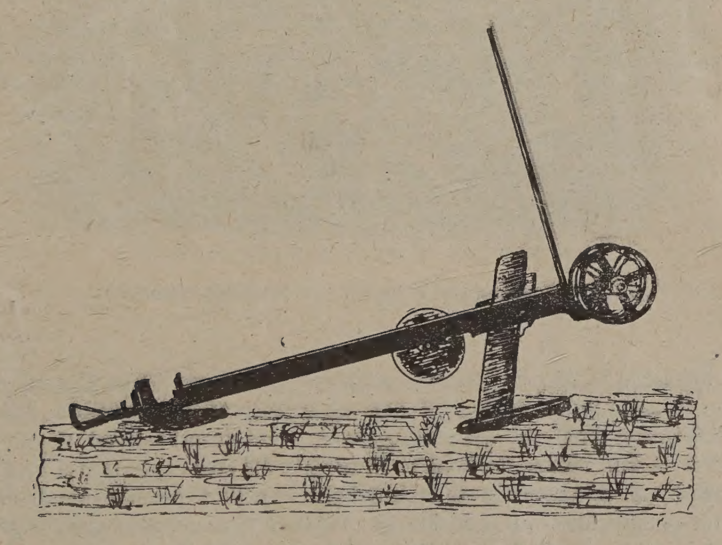


Fig. 2. — Charrue taupe simple « Martin »

que, y compris les frais d'établissement du collecteur, la réalisation d'un tel réseau de drainage peut sans doute revenir à un prix variant entre 300 et 400 fr. par hectare, ce qui, en somme, est de l'ordre de grandeur du prix de revient d'une façon culturale. Or, et c'est là un point particulièrement intéressant, ces galeries peuvent avoir une très longue durée ; il existe en Angleterre de tels réseaux qui fonctionnent depuis 30 à 40 ans. Il s'agit là certainement de terrains très plastiques ; mais il ne semble pas excessif d'escompter couramment une durée probable de 10 à 15 ans, tout au moins dans des terrains non sablonneux. Dans ces conditions, c'est là une opération fort intéressante, puisqu'avec un prix de revient très réduit elle permet de réaliser une amélioration durable.

Le matériel utilisé pour l'exécution de ce drainage a été très perfectionné par les constructeurs anglais qui ont mis au point des machines robustes, généralement tirées par un tracteur ou un treuil.

Les types les plus employés en Angleterre sont les charrues « Martin », « Ransome » et « Wells » ; les unes sont fort simples ; les autres, au contraire, présentent des organes plus compliqués et destinés, en particulier, à permettre d'enterrer et de déterrer l'obus automatiquement.

Nous donnons ci-joint deux vues de ces machines que nous devons à l'obligeance de M. de Stempowski, ingénieur du génie rural : l'une (fig. 2) est une charrue « Martin », pourvue d'un simple levier pour le déterrage ; elle porte également un coutre circulaire pour faciliter le travail du coutre-étançon ; l'autre (fig. 3) est une charrue « Martin » à relevage automatique.

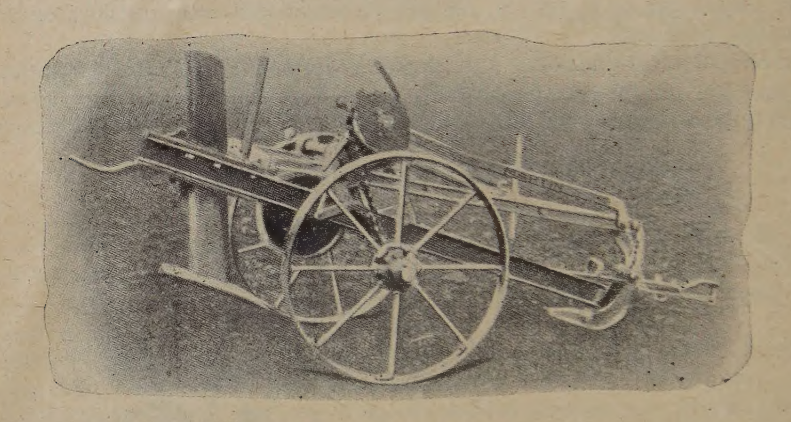


Fig. 3. — Charru -taupo « Martin » à déterrage automatique

M. le Ministre de l'Agriculture a considéré qu'il y avait lieu d'étudier l'application de cette méthode de drainage en France et une mission, dont faisait précisément partie M. de Stempowski, a été dernièrement envoyée en Angleterre. A son retour, la Société Nationale d'Encouragement à l'Agriculture a provoqué une réunion de techniciens, de praticiens et de constructeurs de machines agricoles, qui a décidé la création d'un comité spécial permanent pour pousser rapidement l'étude de la question et organiser des essais.

Il est d'ailleurs très amusant de constater que ce procédé n'est pas une nouveauté. Déjà, au début du XIXme siècle, il en était question ; mais ce système avait été supplanté par le drainage en tuyaux de poterie dont le prix n'est devenu prohibitif que depuis la guerre. Ce sont donc les nécessités économiques actuelles qui ont fait réapparaître cette méthode ancienne en lui donnant l'auréole de la nouveauté.

Enfin, signalons que, dans notre région méridionale, la charrue-taupe pourrait sans doute être utilisée dans un autre but : certains viticulteurs pensent, en effet, qu'il est bon de faire passer dans les interlignes des vieux vignobles un coutre coupant les racines, ce qui, disent-ils, régénère les plantes ; et, dans cet ordre d'idées, des essais de machines ont même été faits en 1925 à Montpellier sous les auspices de la Société Centrale d'Agriculture de l'Hérault. Or, la charrue-taupe serait particulièrement indiquée pour ce tra-

vail car, en même temps que le coutre-étançon couperait les racines, l'obus creuserait une galerie d'aération qui pourrait avoir une action importante sur la végétation.

Comme, d'ailleurs, la culture de la vigne est toujours superficielle, on pourrait creuser la galerie à faible profondeur, par exemple 0 m. 30 ou 0 m.35 sans crainte de la détruire lors du passage des instruments de culture; l'effort de traction à développer serait moindre et on pourrait réaliser ainsi l'opération à peu de frais,

Malheureusement, la vulgarisation de l'emploi de la charrue-taupe dépend de la possibilité de se la procurer. Or, actuellement, les seules machines anglaises qui existent coûtent très cher; au cours actuel de la livre (124 fr.), la première des deux figurées ci-dessus vaut 2.100 fr. environ ; la seconde 3.720 francs. Il n'est pas douteux qu'on pourrait arriver en France à construire et à livrer à bien meilleur compte des charrues-taupes tout aussi robustes que les machines anglaises.

Lors ds la réunion tenue en avril à la Société Nationale d'Encouragement à l'Agriculture, nous avons posé le problème aux constructeurs français ; ils nous ont affirmé qu'ils allaient s'atteler à la besogne ; de sorte que nous pouvons espérer qu'ils nous fourniront bientôt à bon compte des machines françaises qui permettront de vulgariser en France ce système de drainage, plein de promesses.

A. Blanc.

LES SOUS-PRODUITS DE LA VIGNE

DANS L'ALIMENTATION DU BÉTAIL

Marcs de Raisins, Sarments, Feuilles de vigne (1)

Depuis que, changeant l'aspect de nos plaines du Bas-Languedoc, la vigne y a pris à peu près complètement la place des céréales et des prairies artificielles, l'alimentation des animaux nécessaires à l'exploitation et à la fertilisation des terres, y est devenue plus dispendieuse. Les fourrages, venus de loin, n'y coûtent pas seulement cher, mais souvent médiocres, ils n'y satisfont pas toujours les exigences d'une bonne hygiène alimentaire : il n'est donc pas étonnant qu'on s'y soit depuis longtemps ingénié à se passer le plus possible d'eux, en utilisant les sous-produits que la vigne livre si généreusement.

Les marcs de raisins, les feuilles de vigne, les sarments furent les uns après les autres essayés, puis couramment employés dans les rations du bétail lorsque l'observation et l'expérience eurent révélé les avantages de leur emploi. Si leur utilisation ne s'est pas généralisée autant qu'ont eût pu le prévoir, ce n'est pas seulement parce que la valeur alimentaire réelle de ces substances est restée longtemps con-

---

(1) Rapport présenté au Congrès de Viticulture, le 8 juin 1927, par M. H. Henri Cottier.

fuse ; mais aussi, sans doute, parce que la plupart des viticulteurs, absorbés sans relâche par les mille détails d'une culture exigeante, préfèrent distribuer à leurs animaux des rations consacrées par l'usage, et éviter ainsi les soucis supplémentaires que leur apporterait l'emploi d'aliments discutés dans leurs effets et souvent tenus en suspicion par le personnel de leurs fermes.

Cependant il devient intéressant, à l'heure actuelle, d'utiliser les connaissances nouvelles qui, depuis quelques années, ont profondément modifié le problème du rationnement du bétail pour essayer d'apporter quelques précisions sur la valeur nutritive des sous-produits de la vigne, et en dégager les applications propres à rendre leur emploi plus rationnel.

I. — LES MARCS DE RAISINS

Il y a plus de cent ans que les viticulteurs font entrer les marcs de raisins dans l'alimentation de leurs animaux. Déjà, en 1826, Cambessèdes signalait, à la fois, leur emploi à l'état frais dans les pays de Montpellier et de Nîmes, et les tentatives heureuses qui y avaient été faites pour les conserver par l'ensilage.

Dans la suite, de nombreuses communications furent présentées sur ces questions, notamment à la Société Centrale d'Agriculture de l'Hérault, par Castelnau, Touchy, Pagézy, H. Marès, H. Bouschet, Bouscaren, Pourquier, etc...; et, plus récemment, MM. Degrully, Paturel, Sébastian, Fabre, Müntz, Dantony et Vermorel, notre collègue M. Ventre, et bien d'autres encore ont, à diverses reprises, attiré l'attention des viticulteurs sur le profit qu'ils pourraient retirer d'une utilisation bien comprise des marcs pour l'alimentation du bétail.

Valeur alimentaire. — Laissant de côté les marcs de raisins blancs qui font l'objet d'un rapport spécial, nous nous occuperons seulement ici des marcs de raisins vinifiés en rouge, qui se présentent habituellement : à l'état de *marcs pressés*, lorsqu'ils proviennent du simple pressurage de la vendange fermentée, ou de *marcs épuisés*, quand ils ont été obtenus, soit par lavage ou diffusion — (ce sont les marcs lavés) — soit par distillation — (ce sont les marcs distillés).

Malgré leur diversité d'origine, tous ces résidus présentent une teneur en éléments nutritifs à peu près analogue, l'épuisement n'ayant eu pour effet apparent que de priver les marcs pressés, de l'alcool et d'une petite partie du sucre qu'ils contenaient. Aussi, bien que, comme toutes les substances alimentaires d'ailleurs, ils subissent dans leur composition chimique des variations sensibles dues à la nature des cépages dont ils proviennent, au sol qui les a produits, aux conditions

culturales et climatériques..., etc., on peut estimer que cette composition chimique est, en moyenne, la suivante :

Eau........................	66 à 72	pour 100
Matières azotées............	3 à 4	—
Matières grasses............	2 à 3	—
Extractifs non azotés........	15 à 19	—
Cellulose....................	5 à 7	—
Matières minérales...........	2.5 à 3	—

Peut-on déduire de ces chiffres des indications précises relatives à l'effet alimentaire des marcs ? Nullement ! On sait aujourd'hui, depuis les admirables travaux de Rulner, de Chauveau, de Kellner... que la valeur nutritive d'un aliment ne peut être uniquement calculée en partant de l'analyse chimique, car deux facteurs au moins interviennent puissamment pour en corriger les données, la digestibilité et la productivité :

la digestibilité, qui fait que sont seuls profitables pour l'organisme les éléments nutritifs digérés et absorbés au cours de leur passage dans le tube digestif ;

la productivité par laquelle l'effet vraiment utile d'un aliment n'est représenté, en définitive, que par la quantité de principes nutritifs digestibles restant disponibles, lorsque l'organisme a prélevé la part nécessaire pour combler les dépenses, extérieurement improductives, de la digestion.

Si nous examinons le tableau ci-dessous que nous avons dressé en nous inspirant des résultats de nombreuses analyses, ainsi que des recherches de Kellner et de nos prédécesseurs Duclert et Fabre, nous voyons combien est grande la différence entre la teneur des marcs de raisins en principes bruts, leur teneur en principes digestibles et leur valeur réelle de productivité.

	100 parties de l'aliment renferment, en moyenne :								Valeur de productivité
	en principes nutritifs bruts				en principes nutritifs digestibles				
	matières azotées	matières grasses	extractifs non azotés	cellulose	matières azotées	matières grasses	extractifs non azotés	cellulose	(Valeur-amidon de Kellner)
Marcs de raisins.	3 à 4	2 à 3	15 à 19	5 à 7	0,7 à 0,8	1 à 1,5	4,5 à 5	1,1 à 1,2	2,5 à 3
Foin de pré.....	9 à 11	2 à 3	39 à 41	24 à 28	5 à 6	0,8 à 1,2	22 à 26	14 à 15	26 à 32

Pour fixer les idées, les marcs de raisins, comparés au foin de pré, renferment à poids égal, 2,5 fois moins environ de principes nutritifs bruts, mais 5 à 6 fois moins de principes nutritifs digestibles, et leus valeur utile, leur valeur de productivité, est à peu près 8 à 10 fois moindre : en d'autres termes, pour remplacer l'effet alimentaire d'un kilog de foin, il faudrait 8 à 10 kilogs de marcs de raisins.

Mais, dépouillés de leurs principes stimulants, véritables matières mortes, les marcs distillés n'excitent plus que faiblement les sécrétions digestives et les animaux les mangent sans plaisir.

Ce sont les moutons qui les acceptent le plus facilement ; aussi est-ce à la bergerie qu'on les emploie avant tout, aux doses journalières maxima de 4 à 5 kilogs par animal. Il n'est pas douteux qu'ils y aident utilement à l'entretien du troupeau pendant l'hiver et que, sans eux, le cheptel ovin de nos pays de vignobles, déjà réduit, serait à peu près inexistant.

Cependant, il est possible de faire servir les marcs distillés, à l'occasion, à la nourriture des bœufs et des chevaux, à condition de ne pas dépasser 20 kilogs par tête et par jour pour les premiers, 10 à 12 kilogs pour les seconds.

Et au surplus, à l'étable et à l'écurie, aussi bien qu'à la bergerie, il est de la plus élémentaire prudence :

1° de ne les introduire que peu à peu dans l'alimentation des animaux, par petites doses progressives, afin que l'appareil digestif ait le temps de s'habituer sans brusquerie à les exploiter ;

2° de les distribuer en mélange à des aliments appétissants et riches en principes nutritifs : du foin, des grains, des farineux, des tourteaux ;

3° d'augmenter, au besoin, leur sapidité par l'emploi de condiments et, en particulier, en saupoudrant les mélanges d'un peu de sel dénaturés.

Marcs ensilés. — En raison de la grande quantité d'eau qu'ils contiennent, les marcs distillés, laissés à l'air, sont facilement envahis par la fermentation putride et leur rapide altération les rendrait vite impropres à la nourriture du bétail, et même dangereux à consommer, si on n'assurait pas leur conservation par l'ensilage.

Tous les agriculteurs de nos régions savent que les silos doivent être parfaitement étanches et que les plus pratiques sont les cuves à fermentation ou les demi-muids. Les marcs que l'on accumule à leur intérieur se conservent bien et longtemps si on a pris la précaution de les y apporter dès leur sortie des appareils de distillation et de les

préserver, le plus complètement possible, de l'action de l'air, en les tassant fortement, par couches de 25 à 30 centimètres (avec les pieds, de petits rouleaux en fonte, ou des 1/2 muids pleins d'eau).

Puis, quand la cuve est pleine, on les recouvre d'une épaisse couche de terre.

L'adjonction de sel dénaturé, à raison de 5 à 6 kilogs par tonne, favorise la conservation de ces marcs et améliore incontestablement leurs qualités gustatives.

Dans certains domaines cependant, on se contente d'amonceler les marcs distillés sous une grange, ou même dans un coin de cour de la ferme. Il est évident que le tassement et le salage doivent être dans ce cas, effectués avec le plus grand soin, et encore, malgré tout, les couches superficielles du tas s'altèrent plus ou moins profondément, rendant inutilisable pour l'alimentation, une proportion relativement grande du produit ensilé.

Que l'ensilage soit effectué dans des récipients clos ou à l'air libre, il est préférable d'égrapper au préalable le marc, par remuage à la fourche ou secouage sur des claies métalliques à larges mailles ; car les rafles, en gênant le tassement, rendent la parfaite conservation de la masse plus difficile à obtenir. Au surplus, comme ce sont des matières ligneuses, très peu digestibles, leur absence ne peut qu'augmenter la valeur nutritive du marc dont elles sont exclues.

Marcs pressés. — C'est simplement pour mémoire que nous mentionnons ici l'utilisation des marcs pressés dans l'alimentation du bétail, car on n'en trouve plus guère sous cet état dans nos exploitations viticoles.

Les marcs pressés renferment, en effet, de l'alcool et celui-ci est payé plus cher par l'alambic que par l'animal : DANTONY et VERMOREL l'affirmaient déjà en 1910 et aujourd'hui c'est là un fait encore plus indéniable.

Le viticulteur a donc tout intérêt à livrer ce résidu à la distillerie quand il le sort du pressoir. Il y manque de moins en moins, — aidé puissamment en cela par la coopération, — malgré qu'il ait depuis longtemps reconnu que, précisément en raison de sa richesse alcoolique et aussi de sa teneur en principes volatils divers, le marc pressé est plus appétissant, d'une digestion plus facile et d'un effet énergétique sensiblement plus grand que le marc distillé.

« A doses moitié moindres, il nourrit davantage ! », disaient les anciens. On ne saurait s'en étonner, à présent que l'on admet universellement la grande valeur calorifique de l'alcool-aliment, si l'on songe qu'il reste encore une trentaine de grammes d'alcool par kilog de marc pressé.

Mars séchés. — On a souvent préconisé le séchage des marcs pour faciliter leur conservation et permettre de les mélanger plus facilement à des substances concentrées. Du point de vue hygiénique ou alimentaire, c'est là une conception heureuse ; mais l'intérêt en est puissamment réduit par des considérations d'ordre économique.

Le moyen le plus simple et le moins coûteux d'obtenir ce séchage serait évidemment d'étendre les marcs frais, en couches minces, sur une aire plane bien exposée au soleil : au bout de 24 heures, par très beau temps, ils ne renfermeraient plus guère que 15 o/o d'eau et leur conservation serait facile. Mais le soleil constitue une source de chaleur trop capricieuse pour qu'on puisse compter sur elle ; aussi est-ce à l'aide de puissants séchoirs utilisant, à la fois, la chaleur d'un combustible et la ventilation, que certains industriels réalisent cette dessiccation.

Les marcs ainsi obtenus ne renferment plus que 12 ou 14 o/o d'eau. Après être passés dans un broyeur qui les réduit en poudre relativement fine, ils constituent un excellent support pour la mélasse. C'est, en effet, mélassés à 30 ou 40 p. 100 et additionnés ou non d'une certaine quantité de farine de tourteau, suivant qu'on le destine à telle ou telle espèce animale, que les marcs séchés trouvent l'utilisation la plus rationnelle dans l'alimentation du bétail.

Quand elles sont préparées par des maisons sérieuses qui en garantissent, à la fois, les qualités hygiéniques et nutritives, ces provendes représentent à doses modérées, des aliments sains et nourrissants. Malheureusement, étant donné le peu de valeur alimentaire des marcs et le prix de revient de leur séchage, les produits mélassés à base de marc ne constituent pas toujours des aliments économiques, eu égard à leur effet nutritif.

(*à suivre*) H. Cottier.

SUPPLÉMENT D'INFORMATIONS SUR LA MAYORQUINE

Combien il est juste de dire qu'on apprend à tout âge. Je viens d'en faire l'expérience tout récemment, et je m'empresse d'en faire profiter les viticulteurs s'intéressant au greffage d'automne.

Ayant appris qu'en un domaine des environs existait une vigne greffée à la mayorquine depuis quelques années, je me suis empressé de la visiter. Le régisseur m'a présenté, en effet, une vigne de trois ans de greffe, très vigoureuse et parfaitement unie, de mille pieds environ dont trois greffes seulement n'ont pas été soudées lors du greffage. L'opérateur était un ouvrier espagnol très habile aidé par un ouvrier qui buttait, d'après ses instructions, d'une façon particulière. Après le greffage, le butteur couvrait d'abord seu-

lement presque au niveau du greffon, puis il arrachait au porte-greffe une poignée de feuilles dont il entourait le greffon ; enfin il complétait la butte.

Dès que j'ai appris qu'il fallait entourer le greffon avec des feuilles tirées du porte-greffe, j'ai saisi immédiatement le sens de la phrase contenue dans la lettre en texte italien du professeur de Astis, parue dans le *Progrès Agricole* du 21 novembre 1926 :

« Si avvolge la parte innestata con le stesse foglie di viti ». Le procédé est donc employé en Italie aussi bien qu'en Espagne.

La raison de cette opération serait la suivante :

Le greffon se trouve ainsi dans un milieu humide, chauffé par le soleil à travers la terre constituant en quelque sorte une chambre chaude en miniature, ce qui favorise la soudure. En outre, le dépouillement d'une partie du feuillage provoque un appel de sève qui alimente le greffon pendant la période de soudure.

Il paraît que cette façon d'opérer est un facteur important de réussite qu'il ne faut pas négliger. Aussi vais-je l'appliquer à mon prochain greffage d'août. Je conseille donc à ceux qui vont essayer le greffage à la mayorquine, cette année (et ils sont nombreux), de ne rien négliger pour obtenir une bonne réussite.

O. Duret.

LE PROBLÈME DU BLÉ

POUR LA CULTURE LIBRE DU COTON — CULTURE COMBINÉE, COTON VIVACE ET BLÉ EXTRA-HATIF

Il paraîtrait?..... « Qu'on envisagerait très sérieusement d'interdire aux colons planteurs de cotons, la conservation des cultures des cotonniers pendant plus d'une année, mesure appliquée en Egypte pour éviter la multiplication trop rapide des parasites du cotonnier ».

Voilà une idée géniale. Et quelle facilité dans sa logique d'application.....

Exemples :

1° Le pou rouge détruit les orangers, ficus, etc... Pour sauver les orangeries? Supprimer tous les ficus ;

2° La vigne française colporte phylloxera, mildiou, oïdium, etc... Pour éviter ces inconvénients? Interdire formellement toute culture de vigne française.

Pour n'autoriser à l'avenir que les plantations des producteurs directs résistants au phylloxera, mildiou, etc...

Et voilà comment « On » résoud les plus ardus des problèmes agricoles.

Le malheur veut que les choses ne s'arrangent pas aussi facilement, même en agriculture.

1° Parce que les Américains, Asiatiques, Australiens, etc... produisent en dehors de l'Egypte (si remarquablement réglementée) des millions et millions de balles de coton. Cette production considérable? malgré les ravages des insectes, et particulièrement de la chenille de la capsule.

2° Que les colons Nord-Africains, ne sont pas encore transformés en fellahs égyptiens, traités et menés à la trique.

3° Que la seule chance restant à l'Afrique du Nord Française de maintenir puis d'étendre, en des immensités, la culture du coton, réside précisément

dans la possibilité d'exercer les recépages, la taille sur des variétés vivaces.

Qu'on ne s'illusionne pas ? Tout est à refaire pour la culture du coton.

Tout comme pour les céréales, il faut complètement changer de voie. C'est là mon opinion basée sur des faits acquis.

En tout cas, il est indispensable d'adapter au climat Nord-Africain, de vulgariser ensuite certaines variétés vivaces : ce que je fais.

Est-ce à dire que les variétés annuelles doivent être écartées, parce qu'insuffisamment productives sauf en régions restreintes et année exceptionnellement favorable ? Mais non, ces variétés sont à leur place, en quelques plaines basses et chaudes du littoral. Mais l'erreur fut, et serait de les propager en dehors de leur milieu climatérique.

Or le climat Nord-Africain des régions telliennes, est particulièrement capricieux du 15 mars au 15 mai. Les sautes de température y sont fréquentes, trop accentuées, les grands courants aériens s'y meuvent trop brutalement. Résultats :

Les levées de cotonniers sont irrégulières, insuffisantes. La première végétation est languissante, souffreteuse, en sorte que 3 années sur 4 les plantations sont manquées, ou par trop retardées.

A jouter à ces aléas les dégâts des vers sectionnant les jeunes plants entre 2 terres, une période de pluies ou brouillards froids, une gelée tardive, une averse de grêle, de grands vents, etc..., etc..., et les rendements s'affaissent à 7, 5 et 3 quintaux à l'Ha. C'est le manque à gagner, ou la perte irréparable pour le planteur.

Il n'existe aucune similitude climatérique à l'époque de levée des cotonniers entre l'Egypte, les Amérque Nord et Sud, etc..., etc..., et le Nord-Africain.

Particularité dont il faut bien se pénétrer, qui nous oblige à tourner les difficultés de première végétation.

Or certaines variétés vivaces (assez résistantes au froid, généralement jusqu'à 3°), se montrent nettement hâtives sur les variétés annuelles, parce que fleurissant beaucoup plus tôt. Les aléas de levée et première végétation étant supprimés, le cotonnier vivace se comporte dès mars tout comme un cep de vigne.

On obtient alors une régularité de rendements de 8 à 12 quintaux à l'Ha, mais avec une économie considérable dans les irrigations et frais culturaux ; la machine pouvant remplacer l'homme dans l'exécution des binages et buttages.

Inutile de s'illusionner ; la culture des variétés annuelles n'occupera jamais, en Nord-Africain, que des surfaces restreintes comparativement aux immensités propres à la culture rémunératrice des variétés vivaces.

Ensuite, produire du coton pour affranchir la France de l'importation n'est possible qu'à l'expresse condition, de concurrencer avantageusement le coton étranger sur le marché français. Operation absolument irréalisable avec des variétés annuelles aux rendements aléatoires, puisque dépendant d'un printemps capricieux, en même temps qu'exigeant une main-d'œure et cube d'eau consirables. En 1925 et 1926 la généralité des rendements oscillent entre 9 et 5 quintaux à l'Ha, ce qui donne du coton trop cher pour l'industrie française, du coton trop bon marché pour le producteur. Seules quelques régions restreintes où l'abondance des eaux, la richesse du sol et la régularité du climat permettent de produire 12 quintaux à l'Ha peuvent continuer la culture des variétés annuelles. Mais alors ? Et partout ailleurs ?

En des immensités, les variétés annuelles ne peuvent réussir qu'exceptionnellement. Les cotonniers superbes d'aspect, poussent tout en hauteur..... même sévèrement pincés, ils s'emballent en végétation, la floraison arrive enfin abondante, mais, en octobre. Et l'on récolte de belles déceptions...

Or, les variétés vivaces mènent à maturité leurs premières capsules fin juillet, et jusqu'aux premières gelées blanches conservent fleurs et capsules, quand les annuelles ont déjà l'aspect de tiges mortes. Elles sont donc plus hâtives en maturité et plus longues en état de production. Considération amenant les avantages suivants :

1° Extension considérable de la culture du cotonnier en Nord-Africain ;

2° Culture mécanique du coton avec économie d'irrigation ;

3° Culture à sec en région humide ;

4° Culture combinée, coton vivace et blés, orges, extra-hâtifs, permettant aux cotons Nord-Africains de concurrencer avantageusement les cotons étrangers sur le maché Métropolitain.

CULTURE COMBINÉE COTON VIVACE ET BLÉS, ORGES EXTRA-HATIFS

1° S'assurer que le sol convient au cotonnier, défoncer en été 35 centimètres maximum. Détruire complètement le chiendent. Aplanir, si besoin, avec la pelle à cheval. Dès septembre rayonner à 2 m. 50 d'intervalles, rayon 50 centimètres d'ouverture, 30 cent. profondeur. On obtient une surface coupée, en bandes de 2 mètres. Au 15 octobre, semer les bandes, en lignes ou à la volée, en blé, orge hâtifs, arroser si besoin. Dès avril la terre étant à point, passer la rayonneuse dans les rayons (ayant servi à l'irrigation des céréales) et suivie d'une herse légère, madrier ou fagot quelconque, selon nature du sol.

Exécuter le semis en poquets, à la main, ou à la machine, de préférence, moissonner les céréales à maturité et à la faucille (en attendant la création d'une machine). Nettoyer les interlignes ou laisser en chaumes, mais démarier, arroser et biner en temps opportun les jeunes cotonniers.

Les vivaces ne produisent pas la première année, ou si peu. Possible dans les interlignes, après céréales, de planter pastèques, tomates, melons, patates, maïs, sorgho, etc... (Année de plantation).

Partout où l'installation d'une pompe permet un débit de 50 à 100 mètres cubes à l'heure, partout où l'eau ne dépasse 4 gr. de chlorure ou sa profondeur n'excède vingt mètres, où la terre est perméable, on obtiendra avec des engrais appropriés :

15 à 30 quintaux orge ou blé extra-hâtifs
8 à 12 quintaux coton brut (1).

En culture à sec, et région humide, 3 à 5 quintaux l'Ha., ce qui n'est pas le Pérou, mais préférable à un mauvais champ de céréales (2).

---

(1) Colons ! La pompe, est le facteur de complète réussite sous nos climats. Donc pompez et pompez sans répit pour réussir.

(2) Bannir pour cette culture — les terres argileuses, compactes, se gorgeant d'eaux hivernales. — Etat physiqne du sol amenant la pourriture des racines. — En même temps que par leur imperméabilité ces terres emmagasinent les chlorures jusqu'à stérilité.

Voilà par quels procédés il devient possible d'assurer à l'Industrie cotonnière française, à la meunerie française, du coton, du blé, à des prix défiant toute concurrence étrangère sur le marché Métropolitain.

Interdire la culture des variétés vivaces c'est privilégier la culture cotonnière, à quelques milliers d'hectares au détriment d'immensités susceptibles de produire à la fois, du coton et du blé à prix bas. C'est maintenir vêtements et pain cher, pour les consommateurs, *en nuisant aux Producteurs.*

Voilà ma conviction. Et j'en prends toute responsabilité devant l'opinion publique. Que les partisans anonymes de l'interdiction veuillent bien s'engager ainsi. Je leur prédis et prépare de mauvais jours. Si les insectes et particulièrement la chenille de la capsule, attaquent de préférence certaines variétés annuelles ou bisanuelles, les dégâts demeurent, par contre, assez bénins avec certaines variétés vivaces.

D'ailleurs, il est facile de se renseigner, auprès du docteur Trabut, ce grand vulgarisateur de l'agriculture Nord-Africaine. Demandez-donc, à cet infatigable chercheur, si les hybrides vivaces, qu'il a créés, vieux de 20 ans, à la Station Botanique de Maison-Carrée, sont plus touchés par la chenille de la capsule que la multitude des variétés annuelles, bisanuelles et vivaces les avoisinant. Parmi les hybrides Trabut le N° 20 est un as. De toute première vigueur excessivement productif et assez hâtif, indemne de maladie : coton de 38 à 40 m/m régulier, résistant, classé à Mostaganem cette année 1re qualité. En tout cas, pas d'interdiction, qui nous amènerait infailliblement comme le phylloxera à son début un genre nouveau de parasites... aux titres ronflants...

Et comme par la baguette enchantée et magique d'une fée malfaisante ?...

Messieurs les Inspecteurs des cotonneraies Nord-Africaines seraient créés, tout naturellement aux frais des planteurs. Voyez-vous colons ? N'y en aurait-il qu'un, que cela ferait encore 10 de trop ?

Non ? Mais, nous n'allons pas, je suppose, recommencer la lutte pour les libres cultures ? Les viticulteurs Algériens durent s'insurger presque pour se débarrasser des experts phylloxériques, et pour la libre culture.

L'expérience est suffisante n'est-ce pas ? Mais travaillez, Messieurs les interdicteurs. Faites comme nos bons amis d'Amérique. Attaquez-vous aux insectes du cotonnier, sans vous attaquer au portefeuille suffisamment plat du Colon planteur de coton.

Usez de l'arsenic, du pyrèthre, voir de l'avion. Brassez des émulsions. Triturez des poudres, et traitez vos graines et vos plantes en expériences sérieuses. Avant ces réalisations, taisez-vous et fichez-nous la paix.

Et si les commerçants mêmes, industriels du Havre ou d'ailleurs, conseillent aux colons d'unifier leur cotons en un seul type, cela démontre leur profonde ignorance des problèmes culturaux à résoudre.

Ensuite, si Industrie et Commerce Français, trouvent nos cotons forcément différents, il nous reste, l'étranger, qui s'empressera de les acheter. Ne pas oublier, Colon ! Que la culture du coton fut sabotée, sacrifiée au commerce et à l'industrie, après la guerre de sécession. Alors, n'est-ce pas chacun son tour...

En outre, interdire les cotons vivaces en Nord-Africain, c'est interdire cette culture en des immensités, propres à la culture *de vignes à grands, très grands rendements.*

Donc, Messieurs les viticulteurs méridionaux, aidez-moi quelque peu, sans quoi il pourrait vous en coûter cher quelque jour.

BOURDIOL-HUMBERT.

Rivoli, juillet 1927.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Expositions de motoculture

Une exposition de motoculture aura lieu sur le territoire de la commune d'Aubergenville (Seine-et-Oise), du 1er au 6 octobre 1927. Cette exposition est organisée par le ministère de l'agriculture (comité central de culture mécanique), avec la collaboration du ministère de la guerre. Elle aura lieu en même temps et sur le même terrain que la semaine de motoculture organisée par le comité intersyndical de motoculture.

L'exposition comprendra les sections suivantes :

1° Tracteurs agricoles et moteurs agricoles fixes munis de gazogènes, ayant pris part aux expériences prévues par l'arrêté ministériel du 13 avril 1927, et qui auront lieu à l'école d'agriculture de Grignon ;

2° Camions militaires à gazogènes présentés par le ministère de la guerre ;

3° Appareils mobiles pour la carbonisation du bois en forêt, présentés en état de fonctionnement ;

4° Appareils d'abatage mécanique des bois, présentés en état de fonctionnement si possible ;

5° Appareils de labourage électrique, présentés en état de fonctionnement ;

6° Appareils de drainage mécanique, également en état de fonctionnement si possible.

Les intéressés devront adresser leurs demandes d'admission au ministère de l'agriculture, bureau 49 *bis*, avant le 20 août 1927.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts**. — Du *Moniteur Vinicole*. — Sauf quelques reventes de gros à gros peu importantes, car il n'y a pas beaucoup de vendeurs, les affaires n'ont repris aucune activité, au cours de la dernière huitaine dans les Entrepôts parisiens. Les prix pratiqués sont restés sans changements appréciables, marquant pourtant un peu plus de fermeté, suivant en cela l'exemple donné par les marchés du Midi. On a payé des vins rouges du Midi 9°, de 255 à 265 fr. ; des 10°, de 265 à 275 fr. ; des 11°, de 285 à 290 fr. Des Algérie ont vu les prix de 280 fr. pour des 10°5 à 11°, et de 285 à 290 fr. pour des 11°5 à 12°. Des vins blancs d'origines diverses ont été offerts de 260 à 265 fr., pour des 9° ; de 265 fr. à 270 fr. pour des produits de la Gironde ; et de 260 à 265 fr. pour des vins d'Algérie. On a également offert des vins d'Espagne blancs ; mais en général les vins blancs, qu'elle qu'en soit la provenance, restent un peu délaissés. Tous ces prix pour l'hecto nu, et sur gares de Paris.

Les détaillants passent quelques ordres, mais toujours pour de petites quantités à la fois, en réassortiment, et au fur et à mesure de leurs ventes. Ainsi qu'on a pu le voir dans le tableau publié la semaine dernière, le chiffre de la consommation taxée avait encore diminué sur place en juin, puisqu'elle n'avait été que de 192.041 hectos, chiffre le plus bas atteint cette année.

GARD. — Nîmes. — *Cours de la Commission officielle :*

Vins rouges	Cours en 1926	Cours du 25 juillet	Cours du 1er août
8°			
8 à 9°		»	»
9 à 10°	12,50 à 13,00	9 à 11° 220 à 235 fr.	Pas de cote
11°	le degré	10 à 12° 235 à 250 fr.	officielle
11 à »		»	»
Costières		»	»
Rosé, Paillet, gris	Aramon blanc 11 fr. 50		
Blanc Bourret	à 12 fr. le deg.		
Blanc Picpoul			

La Cave coopérative de Lédignan (Gard) a vendu le 26 juillet un wagon-réservoir de son vin rouge titrant 10 degrés, à 250 fr. l'hectolitre, nu, pris sur place, enlèvement immédiat.

Redessan. — Partie de la cave du domaine d'Andron, vin rouge, 1926, titrant 10 degrés, le 30 juillet, offres 240, 245, 248 fr. refusées ; le 31 juillet, demande de 250 acceptée.

Le vin nu, pris sur place, enlèvement le 2 août.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1926	Cours du 26 juillet	Cours du 2 août
8°1/2			8 à 9°
9°	106	»	9 à 10°
10°	à	Pas de cote officielle	9 à 10° 1/2 230 à 260
11°	137	»	9 à 10°
Rosé	11 fr. 50 à 12 fr.		10 à 11°
Blanc de blanc	le d.		10 à 11°

Cette. — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 27 juillet 1927.

Vins rouges courant de 9 à 11 degrés 5, de ««« à »»» fr. l'hecto ; rosé, 9 à 11 degrés »«« fr. à »»» fr. ; blanc, 9 à 11° ««« à ««« fr., nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Vins : Algérie rouge, 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 19,50 à 20,»» ; rosé 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 19,50 à 20,»» ; rouge et rosé, 14°5 à 15°, 310 à 315 fr. l'hecto ; Espagne, rouge 10 degrés, 205 à 215 francs ; 11°5 à 12°, 210 à 220 ; rosé, à «««; blanc, 10°, 200 à 210 ; 11°5 à 12, 220 à 230 ; blanc et rouge 14°5 à 15°, 330 à 335. Suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Cette plein fait fûts acheteurs comptant net.

Lunel. — Partie de la cave du Grès Saint-Paul, rouge 1926, 11 degrés. Offre 240 fr. l'hecto refusée. Demande, 250 fr., acceptée. Enlèvement le lendemain. Le vin pris sur place, tous frais en sus.

— **Béziers.**

Vins rouges	Cours en 1926	Cours du 22 juillet	Cours du 29 juillet
8°		»	»
9°		8° 210	8 5 225
10°	12 fr. 75 à 13,25 le d.	à à	à à
11°		10° 235 fr.	11° 260 fr.
Vins rosés 8°		»	»
Vins blancs		»	»

Le bureau de la C. G. V. (Syndicat régional Béziers-Saint-Pons) porte à la connaissance de ses adhérents le bulletin suivant des ventes effectuées dans la région, au cours de la semaine écoulée :

Béziers : 1200 hectos vin rouge 10,1, 235 fr. l'hecto ; Nézignan, 220 h., 9,5, vin rouge, 237 fr. l'h., ; Murviel, 142 h., 9,5, vin rouge, 150 fr. l'h. ; Château de C. (revente), 145 h., 11,5 vin rouge, à 245 fr. l'h. ; Murviel, 403 h. vin rouge, 10,8 (petite couleur), 230 fr. l'h. ; Roujan, 470 h. vin rouge, 9,6, 230 fr. l'h. ; 1 foudre 8,5, vin rouge, à 225 fr. l'h. ; Saint-Nazaire-de-Ladarez, 1 lot 100 h. vin rouge 11 degrés, à 260 fr. l'h. ; Cruzy, 1 lot vin rouge, 110 h. 9,8, à 250 fr. l'h. ; Sainte-Vallière (Aude), 1 lot vin rouge, 370 h. 10°, à 250 fr. l'h. ; Canet (Aude), 1 lot vin rouge 38 h., 10°, à 250 fr. l'h. ; Sigean (Aude), 1 lot vin rouge 150 h., 10,2, à 250 fr. l'h. ; Fabrézan (Aude), 1 lot vin rouge 150 h., 11,4, à 260 fr. l'h. ; Embres (Aude), 1 lot vin rouge 670 h., 11,3, à 260 fr. l'h. ; Olonzac, 1 lot vin rouge 120 h., 10,2, à 250 fr. l'h. ; Eraisse-de-C., 1 lot vin rouge 103 h., 11,4 à 260 fr. l'hecto.

On nous signale la vente à la cave de M. Miquel, à Cébazan, deux foudres (400 hectos), 10,2, à 255 fr. l'hecto, pour une maison de Narbonne.

Olonzac. – Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 24 juillet.
Vins rouges, de 10°, 245 fr. l'hecto.

AUDE. — **Narbonne.**

Vins rouges	Cours en 1926	Cours du 21 juillet	Cours du 28 juillet
7 à 8°		»	»
8 à 9°	12 fr. 75	»	«
9 à 10°	à 13 fr. 00	8 à 11· 210 à 235	8·5 à 12· 225 à 260
10 à 11°	le degré	«	10· à 12· 240 à 270
11° et au-dessus		«	9· à 12· 235 à 270

AUDE. — Pour remédier à l'absence de la cote officielle du samedi 30 juillet, le Conseil d'administration du Syndicat des Vignerons de Carcassonne indique que, ce jour-là, les affaires suivantes ont été traitées avant la réunion de la Commission de constatation des cours :

250 hectos, minervois, 12°2 à 250 fr. l'hectolitre.

200 hectos Leuc, 10° vin courant à 240 fr.

150 hectos 9°3, Carcassonne, à 235 fr.

300 hectos Limoux, 10°1, à 245 fr. (revente).

Il signale de plus que, dans le courant de la semaine écoulée, un propriétaire a vendu, foudre par foudre, des minervois de 10°5 à 11°5 à 250, 255 et 260 francs. Il a même obtenu 270 fr. pour un foudre de 11°5, rendu sur gare et a refusé 270 francs pour uu foudre de 12°.

Carcassonne.— Pas de cote officielle.

Lézignan (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. — Récolte 1926 :

Minervois 9 à 12°, 235 à 270 fr. ; Corbières 10 à 12°, »»» à »»» fr. ; l'hecto.

Ferrals. — Il s'est traité ces jours derniers les ventes suivantes :

Paul Cals, 130 hectolitres à 250 fr. ; Emile Escloupie, 115 hectolitres à 255 fr. ; Paul Mercier, 90 hectolitres à 252 francs.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1926	Cours du 23 juillet	Cours du 30 juillet
8°		»	»
9°		»	
10°		8 à 12· 210 à 240 fr.	8· à 12·5 215 à 260
11°	13 fr. 00 le degré		»
11 à 12°			»
12 à 13°			

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille.** — Cote officielle des vins. Marché du 27 juillet. Région vins nouveaux rouge 8 à 9°, ««« à ««« fr.; 9 à 10°, ««« à »»» fr ; 9 à 11°5, 215 à 255 fr. l'hecto ; rosé «» fr. «« à »»,«« le deg.; blanc »» à »» fr. »» le degré, suivant qualité, couleur, éloignement de la cave, pour marchandise prise en cave, tous frais en sus. A majorer de 95 fr. pour revente par le détaillant.

Vins nouveaux d'Algérie : rouge, de 10 à 11 degrés, 235 à 250 fr. l'hecto ; 11 à 12 deg. 250 à 260 francs l'hectolitre.

Espagne 11 à 12· 230 à 245 fr. l'hecto.

Quai Marseille, suivant qualité, couleur et provenance, par 25 fûts minimum, tous frais en sus.

GIRONDE. — **Bordeaux** (28 juillet). — Le mauvais temps a causé à notre vignoble d'assez graves dégâts, atténués cependant par le beau temps de ces derniers jours.

En présence de cette situation, les affaires sont arrêtées. Les détenteurs ne veulent pas vendre et les commerçants n'achètent pas. Les prix sont légèrement en hausse ; on cote les vins ordinaires rouges, de 2.500 à 2.600 fr. le tonneau nu et les vins blancs de 2.500 à 2.800 francs, selon qualité.

Marché aux raisins. — **Paris**. — Halles centrales. — Raisins d'Algérie, 300 à 350 fr. les 100 kilogr.

Raisins du Midi, blancs, 250 à 450 fr.; noir, de 200 à 300 fr. les 100 kilogs.

Raisins d'Espagne, muscat, 400 à 650 fr.

Châteauneuf-de-Gadagne. — Marché du 2 août. -- 27 000 kilos de raisins : 250 à 300 fr.

Pujaut. — Marché du 2 août. — Chasselas, 45.000 kilos, de 125 à 150 fr.

CENTRE. — De l'*Agriculture du Centre*. — TOURAINE. — A Noyers, les cours, en progression sensible, se tiennent entre 275 et 300 francs l'hecto.

Sur les bords du Loir, les cours, pour le peu d'affaires qui se traitent, peuvent être vus de 600 à 660 francs la pièce.

ALSACE. — **Strasbourg.** — 20 juillet.

	Haut-Rhin	Bas-Rhin
Vins blancs courants :		
Nouveaux	320 à 350	300 à 320
Vieux	320 à 350	300 à 320
Vins blancs supérieurs :		
Nouveaux	350 à 380	330 à 370
Vieux	320 à 360	350 à 360
Vins blancs fins :		
Nouveaux	560 à 600	540 à 570
Vieux	560 à 580	»»» à «««
Vins rouges :		
Nouveaux	«»« à «««	

L'hecto nu, gare départ.

Vins blancs fins en bouteilles 10 à 18 fr. suivant qualité, caisses et emballage compris.

ALGERIE. — **Alger.** — Du 23 juillet 1927.

Vin rouge extra, le degré «» fr. «» à «« fr.

Toutes qualités réunies, l'hecto, 180 à 210 fr.

Achats sur souche, de 13,«« à 14 fr. ««

Nus, quai Alger.

TARTRES

Marché de Béziers du 29 juillet 1927

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate .	6 fr. 50 à »»,« le degré casser.
Lies sèches 15 à 18 /o acide tartrique	3 fr. »» le degré acidité totale.
— — 20 à 22 o/o —	3 fr. 25 —
— — au-dessus.	» fr. «« à 3 fr. 50 —
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique	8 fr. «» —

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché tendance hésitante. Pendant que l'Amérique se porte acheteur l'Angleterre baisse ses limites.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 2 août 1927.

	aout	septembre	septembre-octobre
	—	—	—
Blé	162,75-162,50 P.	159 N.	159,75 N.
Seigle	137 N.	137 N.	137 V.
Avoine noire.	113-113,25	106,50	106
Avoine......	113 V.	105 N.	105 N.

New-York. — 29 juillet :

	Prix par bush en d. et cts.	Prixà l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
	—	—	—	
Blés roux d'hiver.	1,46 3/8	103.85	138 47	— 3.16
Juillet...................	1,39 ./.	98.61	131.49	+ 1.50
Septembre..............	1,38 5/8	98.34	131.15	+ 1.39
Décembre................	1,41 7/8	100.65	134.21	+ 1.50
Maïs disp...............	113 3/4	93.17	116.47	+ 0.96

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible 150 3/8 c. le bushel (142 fr. 25 les 100 kil.). bigarré durum »»» »/» cents (»»» fr. »»).

Alger. — 30 juillet 1927.

Blé tendre colon 1er choix, 172 à 173 fr.

Blé tendre colon 2e choix, 164 à 165 fr.

Blé dur colon 1er choix, 178 à 180 fr.

Orge colon, 106 à 110 fr.

Avoine d'Algérie, 113 à 115 fr.

DIVERS

Cette. — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, 160 à 170 fr. ; Sulfate ammoniaque, 20/21, 140 à 150 fr. ; sulfate potasse 48/52, 120 à 125 fr. ; chlorure potassium 48/52, 92 à 97 fr.; sylvinite riche 20/22, 33 à 34 fr. ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 325 à 340 fr.; sulfate cuivre neige, 305 à 350 fr.; superphosphate minéral 14, 29 à 32 fr. ; sulfate de fer, »» à »» fr. logé gare de Cette.

Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 24 au samedi 30 juillet 1927

Nantes

	Température 1927 maxima	Température 1927 minima	Température 1926 maxima	Température 1926 minima	Pluie 1927 mill.	Pluie 1926 mill.
Dimanche ..	»	»	16	»	»	»
Lundi	23	»	22	12	»	»
Mardi	21	16	»	»	6	»
Mercredi ...	21	13	21	15	0.5	»
Jeudi.......	19	15	22	16	12	»
Vendredi ...	21	16	»	»	7.5	»
Samedi.....	23	16	23	15	«	»
Total....	674	384	760	506	55.6	26

Rochefort

	Température 1927 maxima	Température 1927 minima	Température 1926 maxima	Température 1926 minima	Pluie 1927 mill.	Pluie 1926 mill.
Dimanche ..	»	«	28	19	«	»
Lundi	23	12	21	16	»	»
Mardi	28	15	»	»	0.3	»
Mercredi	23	14	19	13	1.1	»
Jeudi......	21	17	18	17	13	»
Vendredi ...	21	18	»	»	8.5	»
Samedi.....	25	16	20	17	0.4	»
Total....	736	483	812	630	152.3	37.4

Clermont-Ferrand

	Température 1927 maxima	Température 1927 minima	Température 1926 maxima	Température 1926 minima	Pluie 1927 mill.	Pluie 1926 mill.
Dimanche ..	»	»	34	»	«	»
Lundi	24	17	»	«	»	»
Mardi	30	20	»	«	»	»
Mercredi....	22	17	18	»	»	»
Jeudi.......	17	20	18	13	6	0.6
Vendredi ...	18	15	»	»	2	«
Samedi.....	26	22	23	»	«	«
Total....	403	283	821.	329	91.2	0.8

Bordeaux

	Température 1927 maxima	Température 1927 minima	Température 1926 maxima	Température 1926 minima	Pluie 1927 mill.	Pluie 1926 mill.
Dimanche...	»	»	32	17	»	»
Lundi	25	12	24	10	»	1
Mardi	28	14	»	»	»	»
Mercredi....	24	14	22	8	»	4
Jeudi.......	23	18	28	12	4	»
Vendredi ...	22	17	»	»	3.2	«
Samedi.....	27	»	26	10	»	»
Total....	719	377	862	564	154.8	16.0

Toulouse

	Température 1927 maxima	Température 1927 minima	Température 1926 maxima	Température 1926 minima	Pluie 1927 mill.	Pluie 1926 mill.
Dimanche...	»	»	32	19	»	»
Lundi	27	13	25	14	»	»
Mardi	31	20	»	«	»	2
Mercredi ...	28	18	24	13	»	»
Jeudi.......	»	18	«	13	»	»
Vendredi ...	29	17	»	»	«	»
Samedi.. ..	30	16	26	12	«	»
Total....	772	490	980	600	38.6	31.9

Perpignan

	Température 1927 maxima	Température 1927 minima	Température 1926 maxima	Température 1926 minima	Pluie 1927 mill.	Pluie 1926 mill.
Dimanche...	«	«	27	20	»	»
Lundi.......	33	17	28	19	»	«
Mardi.......	28	21	»	»	»	«
Mercredi.....	32	21	25	16	»	»
Jeudi	29	20	29	18	»	»
Vendredi....	34	22	»	»	»	»
Samedi	35	»	27	19	»	»
Total	930	565	981	732	23	48.6

Mourmelon

	Température 1927 maxima	Température 1927 minima	Température 1926 maxima	Température 1926 minima	Pluie 1927 mill.	Pluie 1926 mill.
Dimanche	»	»	31	16	»	1
Lundi	23	12	22	10	»	4
Mardi	29	15	»	»	»	»
Mercredi	21	12	22	8	1	2
Jeudi	20	11	19	11	»	3.2
Vendredi	»	14	»	»	»	»
Samedi	26	12	23	10	»	«
Total	631	358	845	537	193.6	21 8

Besançon

	Température 1927 maxima	Température 1927 minima	Température 1926 maxima	Température 1926 minima	Pluie 1927 mill.	Pluie 1926 mill.
Dimanche	»	»	»	15	»	»
Lundi	23	20	25	14	»	»
Mardi	29	17	»	»	»	»
Mercredi	29	12	17	7	»	4
Jeudi	21	14	15	13	1	»
Vendredi	23	14	»	»	»	»
Samedi	25	14	19	10	»	»
Total	786	430	778	531	88.1	27

Lyon

	Température 1927 maxima	Température 1927 minima	Température 1926 maxima	Température 1926 minima	Pluie 1927 mill.	Pluie 1926 mill.
Dimanche	»	»	32	16	»	1
Lundi	23	12	29	13	»	«
Mardi	30	15	»	»	»	«
Mercredi	30	17	20	10	0.6	0.5
Jeudi	21	16	20	14	10	5
Vendredi	26	18	»	»	0.3	»
Samedi	27	»	23	10	»	»
Total	842	449	918	591	200.7	54.5

Marseille

	Température 1927 maxima	Température 1927 minima	Température 1926 maxima	Température 1926 minima	Pluie 1927 mill.	Pluie 1926 mill.
Dimanche	»	«	30	15	»	»
Lundi	32	27	30	20	»	»
Mardi	32	14	»	»	»	»
Mercredi	32	21	25	15	«	»
Jeudi	32	20	25	16	»	»
Vendredi	32	20	»	»	»	»
Samedi	33	»	25	19	»	«
Total	733	516	1024	703	37.3	1

Montpellier

	Température 1927 maxima	Température 1927 minima	Température 1926 maxima	Température 1926 minima	Pluie 1927 mill.	Pluie 1926 mill.
Dimanche	28.0	15.2	31.2	16.5	»	»
Lundi	30.0	11.8	30.6	18.0	»	»
Mardi	29.0	13.9	23.7	18.0	»	»
Mercredi	26.2	17.3	24.2	15.5	»	»
Jeudi	29.1	16.1	25 3	14.5	»	»
Vendredi	31.6	20 3	27.6	17.9	»	»
Samedi	33 6	20.9	29.9	16.1	»	»
Total	1149.6	682 8	1211.9	659 2	46.1	19.5

Alger

	Température 1927 maxima	Température 1927 minima	Température 1926 maxima	Température 1926 minima	Pluie 1927 mill.	Pluie 1926 mill.
Dimanche	«	»	»	»	«	»
Lundi	«	»	»	»	»	»
Mardi	31	»	»	«	»	»
Mercredi	«	»	»	»	»	«
Jeudi	«	»	»	»	«	«
Vendredi	«	»	»	»	»	»
Samedi	«	»	»	»	»	«
Total	59	26	126	406	»	3

Observations. — Eté.